

Fleischtopf



Herz, Niere, Leber, Schweinebauch und -gulasch mit Knödeln und viel Sauce

Auf dieses Gericht hat mich Dirk von [Der Herdnerd](#) hingewiesen. Da es mit vielen Innereien zubereitet wird, hat es mich sofort angesprochen. Der Begriff „Fleischtopf“ ist eventuell nicht ganz passend, aber es fiel mir kein anderer ein. Das Gericht ist leicht süß-säuerlich.

Das Gericht erinnert an die Schlachtung eines Schweins auf Bauernhöfen in früheren Zeiten. Nach der Schlachtung mussten bestimmte Teile wie Blut und empfindliche Innereien sofort verarbeitet werden. Daher wurde bei solchen Schlachtungen auch eine Schlachtplatte, die u.a. aus Speck, Leber- und Blutwurst besteht, zubereitet und gegessen.

Ein ähnliches Gericht ist das österreichische Beuscherl, oder auch Saures Lüngerl. Das ist ein Ragout aus Lunge, zum Teil auch mit Herz. Es kann mit allen weiteren Innereien wie Zunge oder Niere zubereitet werden. Das Beuscherl wird ebenso wie

dieses Gericht mit Essig und Zucker zubereitet.

Ich las in verschiedenen Rezepten, dass die Innereien und das Fleisch im Ganzen in dem Fond gegart und erst danach kleingeschnitten und wieder in den Fond gegeben werden. Also schnitt ich diesmal das Fleisch vor dem Garen nicht klein, sondern folgte dieses Mal diesem Hinweis. Ebenfalls ist in einigen Rezepten zu finden, dass nicht nur Herz und Niere als Innereien für den Fleischtopf verwendet werden, sondern auch Leber. Also probierte ich dies auch so aus. Bei dieser Zutat musste ich leider von der verwendeten Fleischart abweichen, denn mein Schlachter hatte keine Schweineleber mehr vorrätig. Da ich aber alles schon eingekauft hatte und das Gericht zubereiten wollte, griff ich notgedrungen zu Rinderleber.

Bei den Knödeln habe ich auf frisch zubereitete, eingefrorene [Speckknödel](#) zurückgegriffen.

Zutaten für 2 Personen:

- $\frac{1}{2}$ Schweineherz (etwa 125 g)
- 1 Schweineniere (etwa 160 g)
- 120 g Leber
- 125 g Schweinebauch
- 125 g Schweinegulasch
- 1 Zwiebel
- 1 l [Bratenfond](#)
- 2 frische Lorbeerblätter
- $\frac{1}{2}$ TL Pimentkörner
- 50 g Speiselebkuchen
- $\frac{1}{2}$ –1 TL Zucker
- 2–3 EL Weißweinessig
- Salz
- schwarzer Pfeffer

- 6 Speckknödel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.



Fertig angerichtet

Zwiebel schälen und längs halbieren. Herz und Niere unter kaltem Wasser abwaschen. Bratenfond in einem großen Topf erhitzen. Herz, Niere, Leber, Schweinebauch und -gulasch hineingeben. Ebenso Zwiebel, Lorbeerblätter und Pimentkörner. Zugedeckt bei geringer Temperatur etwa 1 Stunde köcheln lassen.

Danach den Topf vom Herd nehmen und die Fleischstücke herausheben. Herz von Fett und Sehnen befreien. Niere halbieren und eventuelles Fett entfernen. Schwarte und Knochen beim Schweinebauch wegschneiden. Alle Fleischstücke in kleine Stücke schneiden. Zwiebel, Lorbeerblätter und Pimentkörner aus dem Fond herausnehmen. Lebkuchen in kleine Stücke schneiden und in die Sauce geben. Den Lebkuchen am besten mit einem Kartoffelstampfer oder auch Schneebesen auflösen und in der Sauce verrühren. Mit etwas Zucker und Essig würzen. Fleischstücke wieder hineingeben und alles wieder zum Kochen bringen. Mit Salz und Pfeffer gut würzen und abschmecken.

20 Minuten vor Ende der Garzeit Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die aufgetauten Knödel in dem nur noch

siedenden Wasser 20 Minuten ziehen lassen.

Knödel auf zwei Teller geben und reichlich von dem Fleisch mit Sauce darüber verteilen.